

Choix du business lunch pour la semaine

€37,00
(entrée + plat)

ENTRÉES

Vichyssoise aux petits pois, livèche, feta, huile de poireaux



Sashimi de thon, sauce japonaise au wasabi et au yuzu, pickles de daïkon au saké



Salade de volaille fumée, melon, mozzarella, noix de cajou, vinaigrette au sésame

PLATS

Onglet de bœuf, sauce à l'échalote et à la Waterloo Double Brune, grenailles rôties



Bucatini alle vongole à la bière Gordon Cold IPA



Risotto au curcuma frais, lentilles beluga, mini-légumes

Menu Mont-Saint-Jean

Proposé pour l'ensemble de la table
et appliqué à partir de 10 personnes

€50,00

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Vichyssoise aux petits pois, livèche, feta, huile de poireaux

...

Sashimi de thon, sauce japonaise au wasabi et au yuzu, pickles de daïkon au saké

...

Salade de volaille fumée, melon, mozzarella, noix de cajou, vinaigrette au sésame

PLATS

Onglet de bœuf, sauce à l'échalote et à la Waterloo Double, grenailles rôties

...

Bucatini alle vongole à la bière Gordon Cold IPA

...

Risotto au curcuma frais, lentilles beluga, mini-légumes

DESSERTS

Carpaccio d'ananas, fleur d'oranger, agastache

...

Coupe Fraise Melba

...

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (supplément € 5,00)